



NONNA

DI MIA

Lovely Italian Food.

CIAO A TUTTI ...

... Das ist eine italienische Begrüßung und bedeutet übersetzt „Hallo zusammen“.

Ich bin Mia und begrüße Euch herzlich. Hier wird mit ganz viel Liebe **traditionell und im familiären Umfeld** italienisch gekocht. Meine Nonna (ital. Oma) behält dabei alle Kochlöffel im Auge.

Wir begleiten Euch morgens, mittags oder abends – **zu einer echt italienischen Auszeit** – mitten im Herzen von Wuppertal.

Lasst es Euch schmecken,
Eure Mia ❤️

MIA

Lovely Italian Food.

Kochen ist Liebe. Das wusste meine eigene Nonna schon und heute bin ich selbst eine Oma, mit grau meliertem Haar und erzähle meiner Enkelin Mia, wie es früher mal war. Schmecken tut's immer noch wie damals ...

Wir nehmen Euch mit, denn „Chi mangia in compagnia, vive in allegria“ – **Wer in Gesellschaft isst, lebt in Heiterkeit.**

Buon appetito,
♡ Mias Nonna

MIA
NONNA

Das Auge isst und liest mit!

Prosciutto Cotto: Das italienische Wort für Kochschinken. :-)

Prosciutto Parma: Ein naturbelassener, luftgetrockneter Rohschinken - typisch italienisch.

Taggiasca-Oliven: Olive mit dünner Schale – süß, harmonisch mit leichter Pinienkern-Note.

Tagliata: Ein klassisches Stück Steak vom Rind, es wird rosa gebraten und in Scheiben geschnitten.

Fior di Latte: Heißt übersetzt die „Blüte der Milch“ und ist die kleine Schwester der Büffelmozzarella. Sie wird aus Kuhmilch hergestellt, deshalb ist sie zarter im Geschmack.

Salsiccia piccante: Eine grobe Bratwurst, angereichert mit Chili.

ANTIPASTI

Vorspeisen und mehr



Steinofenbrot ✓

6,95

Unser Brot, frisch aus dem Ofen,
mit zwei Dips nach Wahl

Basilikumpesto 🍷 ♥ Pistazienpesto ✓ ♥ Aioli 🍷
♥ Kräuterschmand 🍷 ♥ Guacamole ✓
♥ Tomatenpesto 🍷 ♥ Thunfischcreme **Extradip: 1,00**

Antipastiplatte Piccola ✓

10,95

Zwei Dips nach Wahl, gegrillte Aubergine,
Zucchini, Paprika, Ringelbete und Taggiasca-Oliven
♥ *Dazu servieren wir unser Steinofenbrot.*

Antipastiplatte für 2-4 Personen 20,95

Gegrillte Aubergine, Zucchini, Ringelbete,
Paprika, Prosciutto di Parma, halbgetrocknete
Tomaten, Kirschtomaten mit Burrata,
Taggiasca-Oliven, Vitello Tonnato, Salsiccia
piccante und zwei Dips
♥ *Dazu servieren wir unser Steinofenbrot.*

ZUM TEILEN

Strammer Luigi

8,95

Knusprig geröstetes Hausbrot, belegt mit
Salat, zwei Spiegeleiern und wahlweise
Prosciutto Cotto oder Prosciutto di Parma

Pane Avocado

9,95

Knusprig geröstetes Hausbrot mit Guacamole,
belegt mit Salat, Avocado, halbgetrockneten
Tomaten, Parmesan und zwei Spiegeleiern

Pane Salmone

9,95

Knusprig geröstetes Hausbrot mit Kräuter-
schmand, belegt mit Salat, Birnenspalten, roten
Zwiebeln und Räucherlachs

Pane Burrata

9,95

Knusprig geröstetes Hausbrot mit Basilikum-
pesto, belegt mit Salat, Kirschtomaten,
Burrata und frischem Basilikum

PANE
DI
MIA

BRUSCHETTA

vom Steinofenbrot

Bruschetta Prosciutto 7,95

Knuspriges Steinofenbrot mit Bruschetta-Tomaten, Zwiebeln, Kräutern, Prosciutto di Parma und Parmesan

Bruschetta Formaggino 8,45

Knuspriges Steinofenbrot mit gebackenem Ziegenkäse, Birnenschutney und karamellisierten Walnüssen

Bruschetta Classica 6,95

Knuspriges Steinofenbrot mit Bruschetta-Tomaten, Zwiebeln, Kräutern und Parmesan

ZUPPA

♡ *Zu den Suppen servieren wir unser Steinofenbrot*

Zuppa di Pomodoro 6,95

Hausgemachte Tomatensuppe aus sonnengereiften Kirschtomaten mit Burrata und frischem Basilikum

Zuppa di Carote 6,95

Hausgemachte Kokos-Möhren-Ingwer-Suppe mit einem Hauch von Curry und Thymian

♡ *Zu diesen Gerichten servieren wir unser Steinofenbrot*

Ringelbete Carpaccio 10,45

Marinierte Ringelbete mit Orangen, Granatapfelkernen und Ziegenkäse

Vitello Tonnato 13,95

Hauchdünn aufgeschnittenes Kalbfleisch mit cremiger Thunfischsauce und Kapernäpfeln

Tagliata di Manzo 18,45

Geschnittenes Rindersteak mit Rucola, Kirschtomaten und Parmesan

TAGLIATA DI MANZO

... ist ein klassisches Stück Steak vom Rind und wird rosa gebraten, in Scheiben geschnitten ... und zu euch an den Tisch gebracht! :-)

EURE MIA



Italien im Handy: Ihr findet uns auch hier!

 Nonna di Mia  @nonnadimia

PIZZA PIZZA PIZZA

Die ältesten Pizzerien Neapels schwören auf **Mozzarella** und würden für Pizza nie einen anderen Käse als **Fior di Latte** nehmen!

| | |
|---|--------------|
| Pizza Margherita | 10,95 |
| Fruchtige Tomatensauce, Fior di Latte, und Basilikum | |
| Pizza Caprese | 12,45 |
| Fruchtige Tomatensauce, Fior di Latte, Kirschtomaten und Basilikum | |
| Pizza Prosciutto Cotto | 13,45 |
| Fruchtige Tomatensauce, Fior di Latte, und Prosciutto Cotto | |
| Pizza Tonno | 13,45 |
| Fruchtige Tomatensauce, Fior di Latte, Thunfisch und rote Zwiebeln | |
| Pizza Rucola | 13,45 |
| Fruchtige Tomatensauce, Fior di Latte, Rucola, Bruschetta-Tomaten und Parmesan | |
| Pizza Diavola | 14,45 |
| Fruchtige Tomatensauce, Fior di Latte, Salsiccia piccante und Peperoni | |
| Pizza Orientale | 14,45 |
| Fruchtige Tomatensauce, Fior di Latte, gegrillte Aubergine, Schafskäse, Granatapfel und Minze | |
| Pizza Burrata | 15,45 |
| Fruchtige Tomatensauce, Fior di Latte, Kirschtomaten, Burrata und Basilikumpesto | |



Gamberetti e Salmone

Pizza Vegetariana 14,95

Fruchtige Tomatensauce, Fior di Latte, gegrilltes Gemüse, Kirschtomaten, Knoblauch, Chilischoten, Olivenöl und frische Kräuter

Pizza Nonna 15,45

Fruchtige Tomatensauce, Fior di Latte, Rucola, Bruschetta-Tomaten, Prosciutto di Parma und Parmesan

Pizza Mediterraneo 16,45

Fruchtige Tomatensauce, Fior di Latte, gegrillte Paprika, Schafskäse, Taggiasca-Oliven und Prosciutto di Parma

Pizza Mortadella 16,95

Fruchtige Tomatensauce, Pistazienpesto, Fior di Latte, Mortadella und Burrata

Pizza Gamberetti e Salmone 18,95

Fruchtige Tomatensauce, Fior di Latte, Rucola, gebratene Wildfanggarnelen, Lachsfiletstreifen, Kirschtomaten, Chili, Knoblauch, Olivenöl und frische Kräuter

Pizza Tagliata 19,45

Fruchtige Tomatensauce, Fior di Latte, Rindersteakstreifen, Kirschtomaten, Rucola und Parmesan

PASTA PASTA

Spaghetti Aglio e Olio ✓ **11,45**

Kirschtomaten, Chilischoten, Knoblauch, Olivenöl und frische Kräuter

Penne Arrabiata ✓ **11,45**

Pikante Tomatensoße, Chilischoten und Taggiasca-Oliven

Spaghetti Bolognese **12,95**

Herzhafte Rinderhackfleisch-Tomatensoße mit Kirschtomaten

Spaghetti Pomodoro **13,45**

Fruchtige Tomatensoße, Basilikumpesto, Kirschtomaten, Burrata und Basilikumblatt

Gnocchi Gorgonzola **13,95**

Mit Spinat-Gorgonzola-Sauce, Birnenschutney, Birnenspalten und karamellisierten Walnüssen



Tagliatelle Salmone

THAT'S

AMORE

Lasagne **13,95**

Mit herzhafter Tomaten-Rinderhackfleisch-Sauce und gratiniert mit Fior di Latte

Spaghetti Carbonara **13,45**

Bacon, Sahne, Ei, Parmesan

Tagliatelle Verdura ✓ **13,95**

Gegrilltes Gemüse, Kirschtomaten, Chilischoten, Knoblauch, frische Kräuter und Olivenöl

Spaghetti Gamberetti **17,45**

Chilischoten, Knoblauch, Olivenöl, Kirschtomaten, frische Kräuter und Wildfanggarnelen

Tagliatelle Salmone **18,45**


Spinat-Pernod-Sahnesoße, Kirschtomaten, Chili, Knoblauch, frische Kräuter, Olivenöl und gebratene Lachsfiletstreifen




INSALATA



Wahlweise mit:

Nonna-Hausdressing (Joghurt-Kräuter)  /
weißem Balsamico  / Honig-Senf 

Alle Salate werden mit Hausbrot serviert.

Insalata Piccola  **6,45**

Gemischte Blattsalate, Kirschtomaten,
Gurken, Paprika und Frühlingszwiebeln

Insalata di Verdura  **13,95**

Gemischte Blattsalate, Kirschtomaten,
Gurken, Paprika, Chilischoten,
Knoblauch und gegrilltes Gemüse

Insalata della Mamma **13,95**

Gemischte Blattsalate, Thunfisch, Gurken,
Kirschtomaten, Paprika, Ei, Taggiasca-Oliven,
Bergkäse, Prosciutto Cotto und Frühlingszwiebeln

Insalata di Mia **14,95**

Gemischte Blattsalate, Gurken, Kirschtomaten,
Paprika, Hähnchenbrustfilet und gerösteter
Thymian

Insalata della Nonna  **15,45**

Gemischte Blattsalate, Gurken,
Kirschtomaten, Paprika, gebackener
Ziegenkäse, Birnenchutney, Orangen
und karamellierte Walnüsse

Insalata Gamberetti **16,95**

Gemischte Blattsalate, Kirschtomaten,
Gurken, Paprika, Knoblauch, Chilischoten
und Wildfanggarnelen


Insalata della Casa **17,45**

Gemischte Blattsalate, Kirschtomaten, Gurken,
Paprika, Lachssteak, Avocado, Knoblauch,
Chilischoten und Kräuter

Basilikumpesto   Pistazienpesto   Aioli 

 Kräuterschmand   Guacamole 

* Tomatenpesto   Thunfischcreme **Extradip: 1,00***



Tagliata Speciale



HEISS

AUS DEM STEINOFEN

Formaggio al forno  **12,95**

Gebackener Schafskäse mit Kirschtomaten, gegrillte Paprika, Knoblauch, Taggiasca-Oliven und etwas Chili, dazu servieren wir Steinofenbrot

Gambas Piccante **17,95**

Wildfanggarnelen mit Kirschtomaten, Chilischoten, Knoblauch, Olivenöl und Kräutern, dazu servieren wir Steinofenbrot

Salmone al forno **18,45**

Lachs mit Tomatensugo, Parmesan, Chilischoten, Knoblauch, Kräuter, Taggiasca-Oliven und Potatoes mit Dip


Tagliata Speciale **19,95**


Geschnittenes Rindersteak auf buntem, saisonalem Wurzelgemüse mit Kräutern, etwas Chili, Taggiasca-Oliven, Knoblauch, Parmesan, Kirschtomaten und Potatoes mit Dip



Beautiful Sweetalain



Dolce Bianco  **7,95**
Weißes Schokoladen-Soufflé mit
Karamell-Crunch und Karamell-Sauce

Dolce Nero  **7,95**
Dunkles Schokoladen-Soufflé mit
Karamell-Crunch und Karamell-Sauce

TIRAMISU...

...bedeutet übersetzt
„Richte mich auf.“ Ein Bissen
und die Stimmung steigt.
Übrigens spricht man über
Kalorien genauso wenig wie
über das Alter.

EURE NONNA

vegetarisch  **vegan** 

Alle Weine enthalten Sulfite.

Eine Liste mit den Allergenen und Zusatzstoffen (lt. LMIV) liegt für Euch
an der Theke bereit. Sprecht uns an! | Alle Preisangaben in Euro.

DOLCE

WAS SÜSSES GEHT IMMER

Mousse al Cioccolato Torta  **6,95**

Torte aus einer cremigen Mousse au
Chocolat garniert mit Früchten

Torta della Nonna  **6,95**

Mürbeteig gefüllt mit einer Zitronen-
Vanille-Creme, garniert mit Pinienkernen
und Puderzucker

Tiramisu Deluxe  **6,95**

Mit Liebe hausgemacht

Panna Cotta **6,95**

mit Karamell-Sauce, Karamell-Crunch
und saisonalen Früchten



Tiramisu Deluxe

CAFFÈ CAFFÈ

| | |
|--|--------|
| Caffè | 3,20 € |
| Großer Caffè | 5,20 € |
| Cappuccino | 3,60 € |
| Espresso | 2,90 € |
| Espresso doppio | 3,90 € |
| Espresso macchiato | 3,10 € |
| Latte macchiato | 3,90 € |
| Cafè au lait | 4,30 € |
| Heiße Schokolade frisch gerührt | 4,10 € |

| | |
|-------------------------------------|----------|
| Haferdrink Pflanzliche Alternative | + 0,50 € |
| Sirup: Karamell, Haselnuss, Vanille | + 0,50 € |

TE CALDO

| | |
|-------------------------------------|---------------|
| Assam | 3,30 € |
| Earl Grey | 3,30 € |
| Mango Sencha | 3,30 € |
| Kräuter | 3,30 € |
| Kamille | 3,30 € |
| Früchte | 3,30 € |
| Frischer Minztee | 4,10 € |
| mit Honig | 4,30 € |
| mit Ingwer | 4,50 € |
| mit Orange | 4,50 € |
| Frischer Ingwer-Rosmarin-Tee | 4,60 € |

Lovely Italian Drinks.

RINFRESCANTE ^{*Nektar}

Niehoffs Fruchtsäfte & Nektare 0,2 l

Apfel, Maracuja*, Banane*, Kirsch*,
KiBa*, Rhabarber*, Johannisbeere 3,60 €

Schorlen 0,4 l

Apfel, Maracuja*, Kirsch*,
Rhabarber*, Johannisbeere, Lemon
Squash, Holunder 5,45 €

Frischer Orangensaft 0,2 l 4,95 €

Coca Cola
Original / Zero 0,33 l FI / 0,5 l FI 3,95 € / 5,45 €

Sprite 0,33 l FI / 0,5 l FI 3,95 € / 5,45 €

Fanta 0,33 l FI / 0,5 l FI 3,95 € / 5,45 €

Spezi 0,3 l / 0,5 l 3,95 € / 5,45 €

Schweppes

Bitter Lemon 0,2 l FI 3,70 €

Ginger Ale 0,2 l FI 3,70 €

Tonic Water 0,2 l FI 3,70 €

Selters 0,25 l FI / 0,75 l FI 3,20 € / 6,95 €

Selters still 0,25 l FI / 0,75 l FI 3,20 € / 6,95 €

Thomas Henry

Pink Grapefruit Limonade 0,2 l FI 3,70 €

Fever Tree Indian Tonic 0,2 l FI 3,70 €

VINO

Weißwein

- Vino della casa** 0,2 l 5,45 €
Trebbiano / leicht fruchtig / wenig Säure
- Chardonnay** 0,2 l / 1 l FI 6,45 € / 24,95 €
Cavazza / gehaltvoll / säurearm
- Lugana** 0,2 l / 0,75 l FI 7,45 € / 25,45 €
Citari Sorgente / fruchtig / Zitrone & Grapefruit
-

Roséwein

- Fier Comte** 0,2 l / 1 l FI 6,45 € / 24,95 €
Cuvée / feine Fruchtaromen / trocken
- Rose Saigner** 0,2 l / 0,75 l FI 7,95 € / 25,95 €
Schneider / Cuvée / fruchtig / reife Waldbeeren
- Portico Rose** 0,2 l / 0,75 l FI 6,95 € / 22,95 €
Rosé-Most / vollmundig / beerig



Rotwein

- Vino della casa** 0,2 l 5,45 €
Montepulciano / trocken / intensiv
- Merlot** 0,2 l 5,95 €
IGT delle Venezie / trocken / leicht
- Nero d'avola** 0,2 l / 0,75 l FI 6,95 € / 21,95 €
IGT di Sicilia / fruchtig / leichte Holznote
- Chianti** 0,2 l / 0,75 l FI 6,95 € / 21,95 €
Sangiovese / frisch und saftig / trocken
- Ursprung** 0,2 l / 0,75 l FI 7,45 € / 25,45 €
Schneider / Cabernet Sauvignon, Merlot, Portugieser / Beeren und Schokolade

Seccos und Spritzer

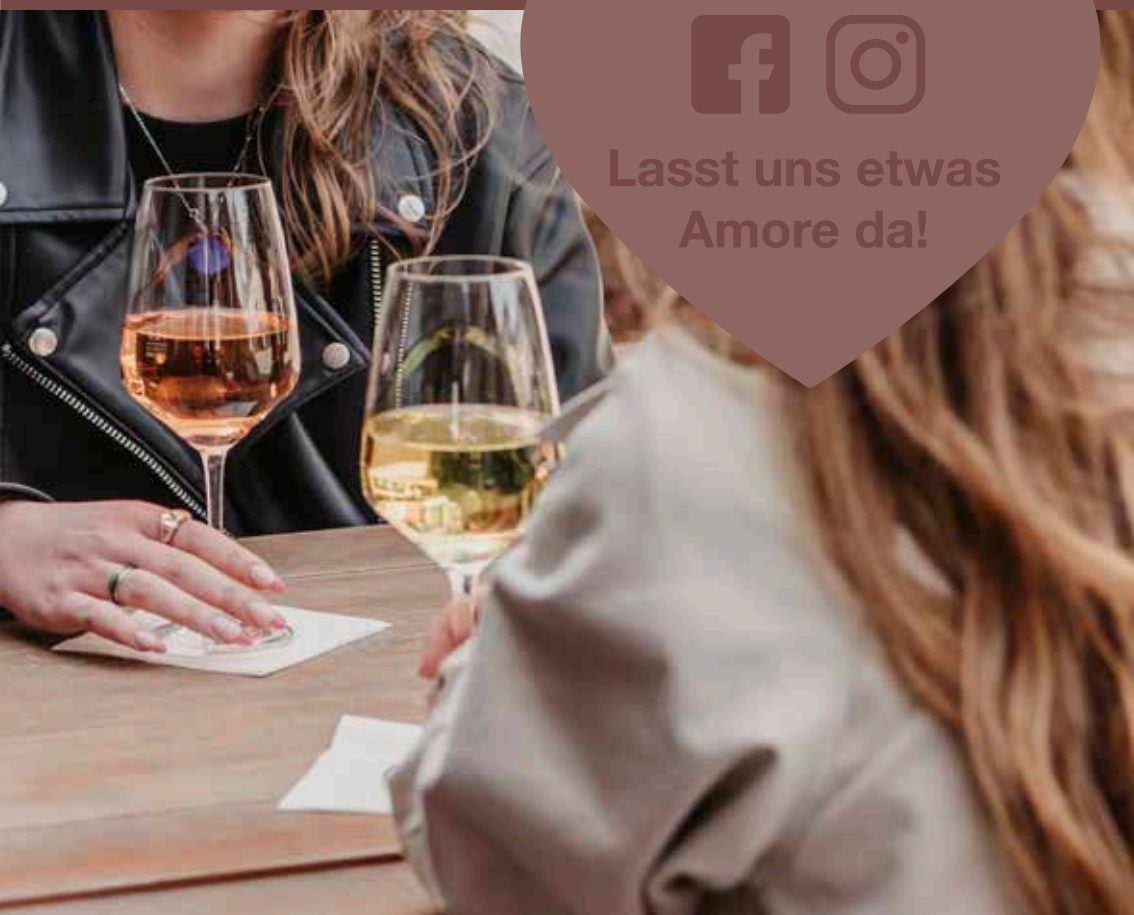
| | |
|--|---------|
| Solare Secco 0,1 l | 4,25 € |
| Veuve Cliquot Champagner 0,75 l FI | 94,95 € |
| Bellini 0,2 l <i>Mit viel Eis und Orangenscheibe serviert</i> | 6,95 € |
| Hugo 0,2 l <i>Holunderblütensirup, Solare Secco, Soda, Limettenscheibe, frische Minze</i> | 7,45 € |
| Aperol Spritz 0,2 l <i>Aperol, Solare Secco, Soda, Orangenscheibe</i> | 7,45 € |
| Lillet Berry 0,2 l <i>Lillet Blanc, Solare Secco, Schweppes Original Wild Berry, Himbeeren und frische Minze</i> | 7,45 € |
| Limoncello Spritz 0,2 l <i>Limoncello, Solare Secco, Soda, Zitronenscheibe und frische Minze</i> | 7,95 € |
| Campari Amalfi 0,2 l <i>Campari, Bitter Lemon, frischer Grapefruitsaft, Grapefruitscheibe</i> | 8,45 € |

Italien im Handy: Ihr findet uns auch hier!

 Nonna di Mia  @nonnadimia



**Lasst uns etwas
Amore da!**



GIN

Malfy Rosa 4 cl 8,95 €

Mit Orangenzeste serviert
Empfehlung: Thomas Henry
Pink Grapefruit Limonade

Malfy con Limone 4 cl 8,95 €

Mit Zitronenzeste serviert
Empfehlung: Thomas Henry
Pink Grapefruit Limonade

Malfy con Arancia 4 cl 8,95 €

Mit Orangenzeste serviert
Empfehlung: Thomas Henry
Pink Grapefruit Limonade

Gin Mare 4 cl 8,45 €

Mit Rosmarinzweig oder
Wacholderbeeren serviert
Empfehlung: Fever Tree Indian Tonic

Hendricks Gin 4 cl 8,45 €

Mit Gurkenscheibe oder
Wacholderbeeren serviert
Empfehlung: Fever Tree Indian Tonic

**Preis in Kombination
mit einem Gin:**

♥ Fever Tree Indian Tonic

♥ Thomas Henry Pink Grapefruit Limonade

+ 3,10 €

BIRRA

VOM FASS

| | |
|---|-----------------|
| Veltins Pilsener 0,3l / 0,5l | 3,70 € / 5,40 € |
| Frankenheimer Alt 0,3l / 0,5l | 3,70 € / 5,40 € |
| Früh Kölsch 0,2l / 0,3l | 2,55 € / 3,70 € |
| | |
| Maisel's Weisse 0,5 l FI weizen / dunkel / alkoholfrei | 5,40 € |
| Veltins alkoholfrei 0,33 l FI | 3,90 € |
| | |
| Nostra Azzuro 0,33 l FI | 3,90 € |
| Malzbier 0,33 l FI | 3,90 € |



„SALUTE“ ...
oder „Cin Cin“ sagt man in
Italien zum Anstoßen. Aber
Achtung: Aus Angst vor Unglück
setzen viele Italiener ihr Glas vor
dem Trinken noch einmal auf
dem Tisch ab.

EURE MIA

SCHNAPS

| | |
|---|--------|
| Martini Bianco 5 cl | 4,95 € |
| Averna 2 cl | 3,45 € |
| Ramazzotti 2 cl | 3,45 € |
| Grappa Bella italiana 2 cl | 3,45 € |
| Grappa Uve Bianche 2 cl | 4,95 € |
| Campari 2 cl | 3,45 € |
| <i>Serviert mit Eis und Orangenzeste</i> | |
| Limoncello di Capri 2 cl | 3,45 € |
| <i>Traditionell italienischer Zitronenlikör</i> | |

Italien im Handy: Ihr findet uns auch hier!

 Nonna di Mia  @nonnadimia



Lasst uns etwas
Amore da!

Lovely
Italian
Food.